

LE PAVILLON D'AURABELLE ACCUEIL DE GROUPES

groupes - fêtes - réunions de famille- mariages-séjours sportifs -évènements – classes – séjours scolaires- formations-mariages

Ouverture

Toute l'année sur réservation

Le Pavillon d'Aurabelle

04800 Gréoux-les-Bains

tel: 04 92 78 99 53

Parc régional du Verdon

info@lepavillon.fr

www.lepavillon.fr



DOCUMENTATION GENERALE

LE GÎTE	2
comme chez vous	
plan du Gîte	3
FORMULES D' HÉBERGEMENT	3
composez votre menu	4
apéros et fêtes	5
autres prestations	
ACTIVITÉS, LOISIRS, préparez votre programme	6
ACCÈS	7
TARIFS	8
OPTION, RESERVATION et CONFIRMATION	9
Formulaire de réservation	11
AU PLUS TARD 15 JOURS AVANT VOTRE SEJOUR	10
Aide mémoire	

LE GÎTE

2

LE PAVILLON D'AURABELLE vous serez comme chez vous.

label "gîtes de France", gîte de séjour 3 épis,
85 personnes + 20 pers en hôtellerie plein air + quelques chambres confort « supérieur »
agrément Jeunesse et Sports 004-094-255

Un gîte convivial à l'ombre de chênes centenaires entre Vinon-sur-Verdon (4 km) et Gréoux-les-Bains (4 km).

Le "Pavillon" se trouve dans un domaine privé de 400 ha de collines, étangs et champs dans la vallée du Verdon. A proximité du Lac d'Esparron. Un cadre merveilleux et tranquille pour des réunions de famille, un long weekend entre copains, un mariage un séjour avec votre association, un stage sportif ou à thème...

**Un séjour réussi...
vous serez comme chez vous.**

Vous trouverez un logement confortable, une belle piscine, des espaces intérieurs et extérieurs pour activités, fêtes et réunions, des terrasses ombragées, des espaces de jeux, des jeux d'enfants....

Vous choisissez le menu et les heures des repas. Notre équipe est à votre écoute.
Vous êtes libres de porter vos apéros, des boissons pour votre fête,

Terrains de jeu et de sport (terrain multisport, beachvolley, pétanque, foot, ping-pong).
Télé, dvd, sono pour fêtes, Téléphone avec compteur, accès internet, ... sont à disposition

Nous n'accueillons en principe qu'un groupe.

La garantie d'être entre vous et comme chez vous. (nombre minimum selon périodes de l'année)

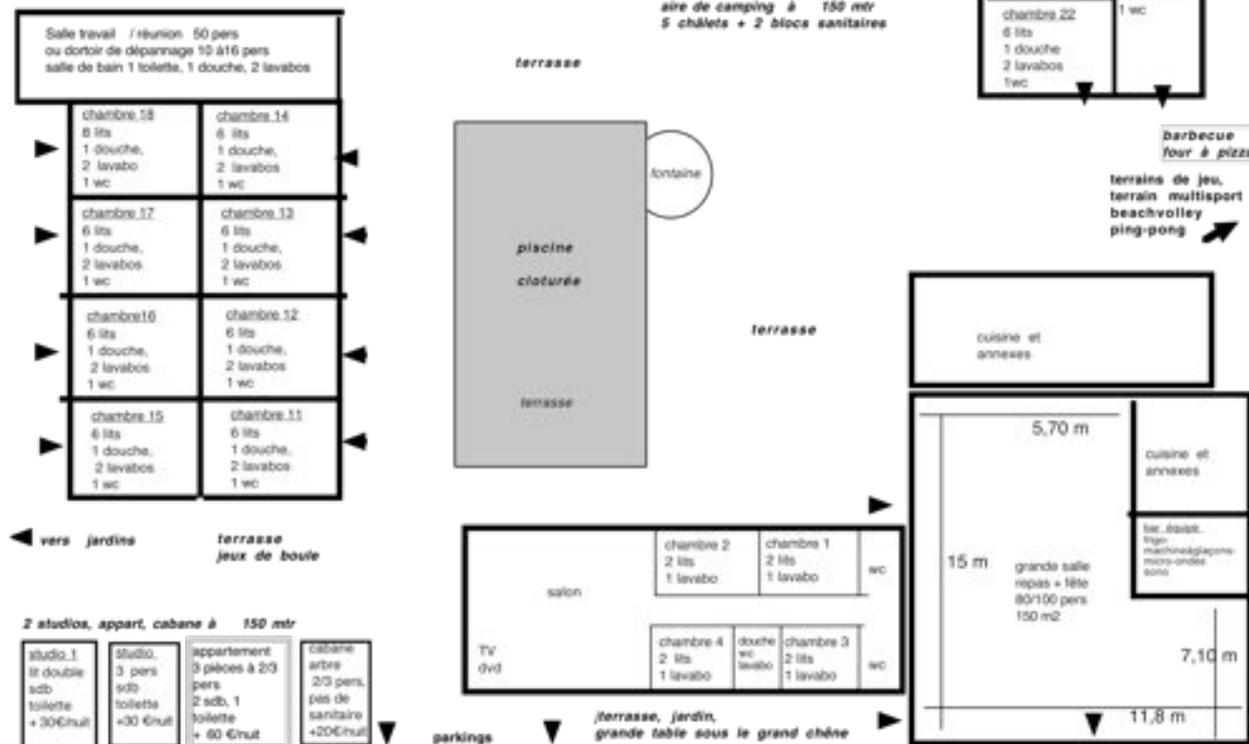


LE PAVILLON D'AURABELLE www.lepavillon.fr

15 chambres: 75 lits + dortoir 10 à 16 pers

aire de camping: 20 pers en 5 châlets en bois (pas l'hiver)

+ 2 studios + 1 appart + cabane arbre /sous réserve de disponibilité



FORMULES D'HEBERGEMENT

85/90 personnes en gîte + 20 personnes en hôtellerie plein air + chambres d'hôte

Pension complète ou mi-pension.

Menus au choix. Repas inspirés par la cuisine régionale et adaptés à votre groupe

Toutes les chambres (12 chambres de 4- 5 ou 6 pers, 4 chambres de 2,) ont une salle de bain privative (douche, 2 lavabos, WC).

*Logement supplémentaire

-sur place : 1 dortoir 10 lits + hôtellerie plein air 20 pers en châlets en bois
- à 150 mtrs sur le domaine : studios et chambres d'hôte.

LES MENUS, LES HORAIRES DES REPAS... A VOUS DE CHOISIR, A NOUS DE VOUS REGALER.

Les repas sont savoureux, faits avec de bons produits et bien présentés.

Le vin (rosé et rouge), café et tisanes sont offerts. Un repas peut-être remplacé par un **panier pique-nique**.

Vous composez vos repas en choisissant dans le menu « standard » ci-dessous.

Vous choisissez pour chaque repas une entrée, un plat et un dessert (fromage + dessert : +2€/pers/repas)

Vos repas pour vos fêtes et événements spéciaux

Vous pouvez remplacer un repas « standard » par un de nos « buffets » (suppl de 5 à 7 Euros) ou par un repas « fête » que nous étudions ensemble. (téléchargez les « menus fête » et « propositions mariage »)

Vos petits déjeuners

Le petit déjeuner « standard » (pain/beurre/confiture/miel/céréales/boissons chaudes) peut être remplacé par : **Le petit déj "fête"** = standard + croissant frais et jus de fruits (suppl 2€/pers) ou par

le « **continental** » = "standard" + croissant/ fruits / jus de fruits/yaourts/fromage/charcuterie/oeuf (suppl 4 Euro/pers)

Les horaires des repas Vous fixez vous-même l'heure de vos repas :

petit déjeuner 8h, 8h30, 9h, 9h30 et 10h, Le petit déjeuner est servi pendant une heure et demi

déjeuner :12h, 12h30, 13h, 13h30

dîner : 19h, 19h30, 20h, 20h30,21h,

Nous ne sommes pas à 5 minutes près mais si vous dépassez vraiment l'horaire convenu on comptera 30€ par demi heure de dépassement.

MENU COMPOSEZ VOS REPAS 1 ENTRÉE – 1 PLAT – 1 DESSERT OU FROMAGE

ENTRÉE

Crudités de la saison

salade "Grecque" (au feta)

salade "Niçoise" (thon/oeufs)

salade "fermière" (lardons/emmental/croutons)

salade "Roquefort" (roquefort/pomme/noix)

salade "Mesclun" °(divers variétés de salades)

salade "chèvre chaud" (chèvre sur toast)

salade "folle" (jambon cru/emmental en copeaux/noix/....)

salade "fruitière"° (salades/melon/pastèque/raisins)

Concombre à la crème

Melon au Muscat de Rivesaltes (en saison)

Tomates à la Mozzarella

Gaspacho (soupe espagnole froide)

Tsatsiki (concombres/yaourt/menthe)

Taboulé

Salade Toast beurre d'anchois

Salade Toast tapenade

Salade Toast caviar d'aubergine

Anchoiade (légumes en baton + anchoiade)

Tartiflette (les soirs d'hiver)

Paella royale + 2 €

Moules frites + 3 €

Lotte sauce safranée, riz pilav + 4 €

Steack à l'os grillé 400g/pers + accompagnements + 7 €

Pavé de rumsteack grillé + accompagnements + 4 €

Aioli royal + 3 €

Gigotin d'agneau de 7 heures dans son jus de thym gratin, tian de courgette, tomate provençale, compotée d'abricots + 7€

Méchoui + 12 € Méchoui d'agneau jardinière de légumes

cuits en méchoui

A LA BELLE SAISON...dehors dans notre coin "feu"

supplément 2 €

Barbeque au feu de bois° (3 viandes) et buffet fraîcheur

Pizzas au feu de bois –crudités

DESSERT

Plateau de fromages

(si vous voulez fromage **et** dessert :2 Euro de suppl)

corbeille de fruits

salade de fruits

soupe glacée (Pastèque et fruits rouges)

glace vanille aux fruits rouges

"dame blanche" (glace vanille /sauce chaude chocolat)

"pêche melba" (glace vanille/pêche/coulis)

Tarte aux pommes

Charlotte à la framboise

Tartelette aux framboises

Tartelette aux fruits de la saison

Tiramisu

Mousse au chocolat

fromage blanc aux fruits rouges

crème caramel

PLAT PRINCIPAL

LES PLATS LÉGERS - accompagnés de crudités

Pissaladière (oignons/anchois)

Omelette à la provençale (raratouille ou tomate)

Quiches (divers choix)

Chausson à la Provençale (chèvre/tomate/olive)

LES CLASSIQUES

Poulet à la Provençale/ pommes de terre au four

Petits farçis de légumes/riz pilav

Daube - tagliatelles

Couscous

Moussaka

Tajine d'agneau au pruneaux et amandes

Sauté de dinde à l'orientale / riz

L'aïoli (pas d'entrée)

Lasagnes /bolognaises/végétariennes/fruits de mer

pâtes carbonara/bolognaise/ fruits de mer/

Steack frites

autres propositions ??? contactez nous

Les buffets du Pavillon

"le classique"	"Le nouveau"	"le gourmand"	"l'estival"
Plateau de charcuterie <small>(J. Pâté au foie gras, jambon cuit, jambon de pays, saucisson)</small> Taboulé Œufs dur en rouille Plateau de légumes <small>(Concombre bébé, carotte bébé, chou fleur, radis, maïs)</small> Petit chausson provençal Chèvre sur pain grillé Tomates du marché Melon melo de salade verte Plateau de fromages Dessert Mousse au chocolat Vins <small>Vin rouge coteaux de Pierrevert "porte de méditerranée" Vin rosé coteaux de Pierrevert "Le resplendissant"</small>	Brochettes de poulet Crevette piri-piri Plateau de légumes <small>(Concombre bébé, carotte bébé, chou fleur, radis, maïs)</small> Chèvre sur pain grillé Tomates et chèvre aux baies roses Salade de bleu Œufs dur Pomme curry Plateau de fromages Dessert Tarte aux framboises Vins <small>Vin rouge coteaux de Pierrevert "porte de méditerranée" Vin rosé coteaux de Pierrevert "Le resplendissant"</small>	Quiches Taboulé Plateau de charcuteries <small>(J. Pâté au foie gras, jambon cuit, jambon de pays, saucisson)</small> Plateau de légumes <small>(Concombre à la crème, carotte bébé, maïs, chou fleur, radis)</small> Tapenade Salade gourmande <small>(Mâche, origan de pin, magret de canard, tomates, chèvre, menthe)</small> Tomato Mozzarella Plateau de fromages Dessert Tarte au pomme Vins <small>Vin rouge coteaux de Pierrevert "porte de méditerranée" Vin rosé coteaux de Pierrevert "Le resplendissant"</small>	Gazpacho Melon Omelette à la tomate Caviar d'aubergine Tapenade Salade de pâte Salade grecque Tomates au basilic du jardin Chèvre sur pain grillé Plateau de charcuterie <small>(J. Pâté au foie gras, jambon de pays, Tomme de Savoie)</small> Plateau de fromages Dessert Salade de fruits et de noix au amandes Vins <small>Vin rouge coteaux de Pierrevert "porte de méditerranée" Vin rosé coteaux de Pierrevert "Le resplendissant"</small>

Tous les plats présentés sont sous réserve de la disponibilité des produits sur le marché, nous nous réservons donc tout ajustement.

supplément buffet : Classique 5€, Nouveau 6 €, Gourmand 7 €, Estival 6 €.

FÊTES , MARIAGES

Téléchargez les « menus fêtes » et « propositions mariage »

Vous êtes libres de porter apéritifs, boissons pour les fêtes etc.

Un bar équipé (grand frigo - machine à glaçons- verres - plaque chauffante -four micro ...est à votre disposition .

La salle et la sono sont gratuitement à votre disposition.

Notre équipe s'occupe évidemment du service, vaisselle et rangement pour tous les repas et le nettoyage des chambres après votre départ.

Autres prestations

N'hésitez pas de nous contacter pour plus de détails ou prestations spéciales

On peut vous assister pour mettre en place des activités, animations soirées etc

Vous voulez commander un gâteau spécial / pièce montée etc

Vous voulez qu'on s'occupe de vos apéros, amuse gueules, toasts etc

Vous voulez qu'on s'occupe de servir les apéros que vous portez



tout près:

chemins et pistes balisés de rando et VTT , un centre équestre (1 km), tennis, golf, canoë, kayak, escalade, vol à voile, parcours aventure dans les arbres, club de voile,

Des villages pittoresques et animés. Vinon-sur-Verdon (4 km) et Gréoux-les-Bains (4 km): tous commerces, marchés, restaurants, station thermale.

dans la région:

Le pavillon d' Aurabelle est un point de départ idéal pour découvrir Le Parc Régional du Verdon: le lac d'Esparron (12km), Les Gorges du Verdon (50 km.), Un patrimoine culturel intéressant, Riez et le pays de lavande, des festivals et des villes, Manosque, Aix-en-Provence, des marchés, de l'artisanat. Un éventail de sports: sports nautiques aux lacs du Verdon, canyoning, rafting, parapente, rando en tout genre...

Nous vous assistons à organiser votre programme, organiser des activités, prévoir des moyens de transport...

INFORMATION Office Tourisme 04 92.78.01.08. www.greoux-les-bains.com

LOISIRS contactez nous pour plus d'info ou pour une programmation complète.

sur place:

piscine, volley, basket, beach volley, ping-pong, pétanque, aires et terrains de jeu

aires de rando / vtt / Cheval Centre équestre d'Aurabelle à 800 m 04. 92.78.84.14.

Tout près

- Parc Aventure (Parcours dans les arbres)- à Gréoux-les-Bains 04 92 78 25 81 06 89 98 69 29

- sites d'escalade (St Julien (10 min, Quinson 35 min, Volx 40 Min,)

- baignades, plages: lac d'Esparron (st Julien plage à 10 min., Esparron à 15 min), Lac de St Croix

- VTT: espace VTT balisé à Gréoux-les-Bains et environs

plan <http://www.vttverdon.com/index.php?screen=large&valeur=7>

-Kayak Club kayak à Vinon sur Verdon (5 min) 04. 92.78.88 16 06 86 76 08 46

- Club de voile de St Julien plage (10 min)04 92 78 99 53

- Voile et canoë dans les basses Gorges Centre nautique à Esparron sur Verdon 04.92.77.15.25,

- Activités dans le Grand Canyon: Des guides pour l'aventure Moustiers 04 92 74 65 50 (Canyoning, rafting, floating)

- Vol à Voile Aérodrome Vinon 04 92.78.82.90. Ulm et Baptêmes en ULMO4 92 73 12 96

- Piscine couverte Manosque 04 92.87.61.48.

- Cinemas: Vinon sur Verdon Gréoux les Bains, Manosque, Aix en Provence, Plan de campagne

-Le Casino à Gréoux-les-Bains

TOURISME, Office Tourisme 04 92.78.01.08. www.greoux-les-bains.com

Vous êtes à la porte du Parc régional Naturel du Verdon et vous êtes bien situé pour de nombreuses sorties en Provence

Gréoux-les Bains à 4 km, ville thermale **St Julien le Montagnier** à 10 km (petit village pittoresque, belvédère, église romane, moulin à vent)

Lac d'Esparron, **Basses Gorges** du Verdon (10 km) , **Quinson**, important musée préhistorique 22

km **Riez la Romaine** à 30 min. **Moustiers-Ste Marie** à 40 min, **Lac de St Croix** à 25 min

Le Grand Canyon à 3/4 heure, **Aix en provence** 30 min, Les calanques de **Cassis** à 1h15 min. **Le**

Luberon à 30 Min

COURSES - MARCHES - VIE PRATIQUE

Les marchés; -Le dimanche matin à Vinon sur Verdon -Le samedi matin à Manosque

-Le lundi matin un marché très intéressant à Forcalquier -Le jeudi matin à Gréoux les Bains

Vinon sur Verdon et Manosque: Grande surfacse et tous commerces

Stations service, Garages; Vinon ou Gréoux, Manosque

Pharmacies à Vinon sur Verdon et Gréoux-les bains

Médecin Dr. Azuelos 04 92 74 29 40 ou 06 08 82 62 76

Mairie Gréoux04.92.78.00.25

Meteo locale St-Auban 08 36 68 02 04

Gare SNCF / Gare routière Manosque



Accès en voiture conseillé: par Vinon-sur-Verdon

Le "Pavillon d'Aurabelle" est sur la commune de Gréoux-les-Bains.
L'accès par Vinon-sur-verdon est néanmoins plus facile.

Aller à Vinon-sur-Verdon:

Accès facile par A 51 (Aix-en-Provence / Sisteron / Gap)
-Sortie " Cadarache - Vinon-sur-Verdon " en venant du Sud ou
-"Manosque" , en venant du Nord.

Ensuite se diriger vers Vinon-sur-Verdon.(voir plan)

De Vinon-sur-Verdon au "Pavillon d'Aurabelle"

A Vinon prendre la D 69 vers St-Julien/St Pierre
après 2,5 km prendre la première route à gauche (avant vieux cabanon) (flèches "Aurabelle)
Sur cette route vous arrivez d'abord au centre équestre d'Aurabelle.
Dépassez le centre équestre et continuer sur 800m.
Prendre à gauche (flèche "le pavillon") suivre le chemin de campagne flèché sur 500 m.
S'il y a des problèmes vous pouvez toujours contacter 04 92 78 99 53.

train

Gare Aix TGV à 45 min, SNCF Manosque à 15 min.

Avion : Marseille Marignane

internet : *GOOGLE MAPS* ; taper « Le Pavillon d'Aurabelle »

TARIFS 2013 service, vin et café inclus

Nuit + petit déj	27 €	
Demi-pension	37 €	
Pension complète	47 €	<i>Le déjeuner peut-être remplacé par un panier pique-nique.</i>
Repas supplémentaire	14 €	

Groupes de jeunes, classes: Pension complète 35 €, Demi pension 25 €,

- Les menus et les heures des repas sont au choix.
- Avec supplément : "buffets", « repas de fête », « formules apéro », « formules mariage »...,
- Vous pouvez porter vos boissons pour la fête, apéros, champagne,, sans de droit de bouchon
- un bar équipé et une sono sont à votre disposition.
- Activités :: nous consulter

Réductions :

Bébés 0-2 ans gratuits, enfants 2-10 ans: -20%

Réductions hors saison, en semaine, selon taille de groupe et durée du séjour

weekend en exclusivité (du samedi 14 h au dimanche 17 h) :

Conditions : minimum 1 pension complète, nombre personnes minimum 40 ou plus selon saison

Literie : draps dessous + taie fournis, serviettes non fournies

Vous pouvez porter le duvet, les serviettes, **supplément couette: 4 €, serviettes 2 €**,

Services : location coupes champagne, location vaisselle de table « fête », nettoyage salle de fête, serveurs pour vins d'honneur et soirées, pièces montées,

Hébergement « grand confort » : Nous proposons plusieurs chambres « grand confort » (supplément) dans le domaine à 150 mtr du gîte.

Ouverture Toute l'année sur réservation

Réservation

La réservation est définitive dès réception de la garantie de réservation (30 % du montant séjour) *La garantie n'est pas encaissée avant le séjour.*

A la réservation nous communiquer : nombre approximatif de personnes, prestations souhaitées, heure approximatif arrivée et départ

3 semaines avant votre arrivée nous communiquer:

le nombre « définitif » (adultes, enfants 2-10), le choix des menus, les horaires des repas, les services supplémentaires souhaités

au plus tard 72 heures avant votre arrivée nous communiquer:

Le nombre définitif . Ce nombre sera la base de facturation.

Annulation

En cas d'annulation la garantie de réservation est encaissée. Si nous trouvons un remplaçant équivalent, nous vous remboursons la garantie de réservation. Vous pouvez proposer un groupe qui vous remplace dans les mêmes conditions

DISPONIBILITES

Contactez nous d'abord pour vérifier les disponibilités.

OPTION

Nous vous conseillons de prendre une option (valable 7 jours) pour la date disponible qui vous intéresse. Une option ne vous engage pas, elle vous garantit que le gîte ne sera pas loué à un autre groupe, et vous donne 7 jours pour décider.

RESERVATION

la réservation est définitive après réception:

- **arrhes** (30 % du montant séjour)

*Chèque à l'ordre "Le Pavillon" 30 % de la somme estimée
Ordre : "le Pavillon d'Aurabelle" 04800 Gréoux-les-Bains*

Le chèque ne sera pas encaissé. Il sera joint à votre dossier et il vous sera remis lors du réglemeent en fin de séjour

- une **confirmation** écrite (courrier/mail) de votre part mentionnant: vos coordonnées, date, heure arrivée et départ, nombre approximatif de personnes prévues, prestations souhaitées,

CONFIRMATION

Nous confirmons votre réservation définitive dès réception des arrhes



AU PLUS TARD 21 JOURS AVANT VOTRE SEJOUR 10

Renseignements à nous fournir au plus tard 21 jours avant votre arrivée:
par téléphone, e-mail ou courrier

- le nombre "définitif" . (adultes – enfants 2-10)
- votre heure d'arrivée
- les menus choisis (le même pour tous vos convives)
- les éventuels suppléments aux repas choisis
formules buffet/ formules petit déjeuner/ repas spéciaux ...
- les horaires des repas.
- nombre de personnes qui veulent une couette (suppl 4 €/séjour)
les draps dessous et taies sont prévus d'office, vous pouvez porter votre duvet ou couette.
- éventuelles prestations supplémentaires
location coupes champagne, nettoyage salle après fête,
- besoins spéciaux

AU PLUS TARD 3 JOURS AVANT VOTRE SEJOUR

Renseignements à nous fournir au plus tard 3 jours avant votre arrivée:
par téléphone ou e-mail

Le nombre définitif . (adultes – enfants 2-10)

Ce nombre sera la base de facturation.



1 ex à renvoyer par e-mail ou courrier

LE PAVILLON D'AURABELLE F-04800 Gréoux-les-Bains
tel: 04 92 78 99 53 fax: 04 92 78 16 34 mail: info@lepavillon.fr www.lepavillon.fr

Nom:

Adresse:

téléphone:
portable

e-mail:

Dates séjour:

Arrivée: date: heure:

Départ date: heure

Nombre de personnes:

Formule souhaitée

Pension Complète /Demi Pension

Literie:

vous portez les sacs de couchage (draps dessous et taies sont fournis)

Nous fournissons couettes (suppl.4€/séjour)

Prestations supplémentaires souhaitées:

-buffets- repas spécifiques- animation pour fêtes- activités-nettoyage après fêtes –serveurs apéros-
coupes champagne- service de table « fête »

Remarques:

Arrhes:

Envoyez un chèque à l'ordre "Le Pavillon" 30 % de la somme estimée

à "le Pavillon d'Aurabelle" 04800 Gréoux-les-Bains

Le chèque ne sera pas encaissé. Il sera joint à votre dossier et il vous sera remis lors du règlement en fin de séjour.

Annulation:

Des réservations de groupe se font longtemps à l'avance.

Si vous annulez votre réservation nous retenons les arrhes.

Vous pouvez proposer un groupe qui vous remplace.

Veillez nous informer dès possible s'il y a des modifications à apporter à la réservation.

Renseignements à nous fournir au plus tard 21 jours avant votre arrivée:

- les menus choisis (le même pour tous vos convives)

- les éventuels suppléments choisis (formules buffet/ formules petit déjeuner/ repas spéciaux ...)

- le nombre "définitif" .

- les horaires des repas.

- nombre de personnes qui veulent une couette (suppl 4 €/séjour) les draps dessous et taies sont prévus d'office, vous pouvez porter votre duvet ou couette.

- éventuelles prestations supplémentaires (location coupes champagne, nettoyage salle après fête, - votre heure d'arrivée

Date:

Signature: